

# Krůtí v hořčičné omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

krůtí horní stehno

2 cibule

sůl

mletý pepř

2 lžíce hladké mouky

3 lžíce plnotučné hořčice

4 sterilované okurky střední velikosti

olej

půl litru vývaru nebo horké vody

## Postup

Maso ze všech stran osolíme a opepříme. Na rozpáleném oleji ze všech stran opečeme. Přendáme do pekáče. Na oleji po osmažení masa osmažíme na čtvrtkolečka nakrájenou cibuli do měkka a i s olejem ji nalijeme do pekáče na maso. Podlijeme horkým vývarem nebo vodou, přiklopíme a vložíme do trouby vyhřáté na 220°C. V půl hrnku vody rozkvedláme mouku a hořčici a doplníme vodou na plný hrnek. Okurky nakrájíme na kostičky. Až je maso měkké (asi po hodině), přilijeme do pekáče obsah hrnku a přisypeme nakrájené okurky. Vrátime do trouby asi na 15 minut. Pak maso vyjmeme a omáčku v pekáči upravíme přidáním vody na požadované množství a hustotu. V troubě necháme chvíli přejít varem. Maso zatím nakrájíme na plátky a vrátíme do omáčky. Podáváme s rýží.